

## Etapes clés pour la mesure de l'humidité des noix

### 1. Avant d'utiliser votre indicateur d'humidité

Vérifiez :

- La **fiabilité de votre appareil** (cf. procédure de vérification)
- Le **niveau de batterie**. Dans le menu, sélectionnez « PILE », appuyez sur la touche « test »; le contrôle doit être supérieur à 80% sinon remplacer les piles.
- Les **conditions de stockage** de votre appareil **afin d'éviter tout phénomène de condensation** qui fausse les données de lecture. Pour cela, **l'appareil doit être placé à la même température que le broyât à analyser (20-25°C)**. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez remplir plusieurs fois l'appareil avec le broyât avant d'effectuer l'analyse : vous limiterez ainsi le phénomène.
- La **propreté** de votre appareil (la cuve et le pas de vis doivent être **exempts de résidus**)

### 2. Prise d'échantillon dans le séchoir

#### 2.1. Pour une commercialisation en coque :

- Prélevez **3 x 20 noix** sur la **couche supérieure** de votre cellule **au niveau des différentes trappes** d'accès.

*Votre échantillon doit être représentatif : écarter les calibres sous-représentés ou extrêmes.*

Attention : **si les lots sont hétérogènes** (conditions climatiques, configuration du séchoir avec des zones sous séchées, calibres très hétérogènes) **prélevez les noix qui vous semblent les plus humides** (le haut du séchoir, les plus grosses).

#### 2.2. Pour une commercialisation en cerneaux

- Prélevez **3 x 20 noix** sur la **couche inférieure** de votre cellule au niveau des **trappes de vidange**.

### 3. Réalisation du broyat

- Mélangez votre échantillon et **prélevez 20 noix aléatoirement**.
- Passez-les dans le broyeur Rousset.
- Mélangez votre broyat. **Il est important que le mélange soit homogène** pour respecter les proportions de chaque constituant lors de l'analyse.

## 4. Mesure de la valeur d'humidité

- Allumez l'appareil (on/off), sélectionnez la gamme noix (touche 'select')
- Remplissez la cuve de l'appareil avec le broyat sans tasser, arasez, vissez le bouchon sans forcer jusqu'à résistance.
- Appuyez sur « test ».
- Videz la cellule puis effectuez 2 autres tests comme précédemment.

La valeur d'humidité de votre échantillon est obtenue à partir de la moyenne des trois mesures. Les noix sont sèches lorsque les trois mesures et la moyenne sont inférieures à la valeur de correction annuelle.

## 5. Entretien :

- Nettoyez la cuve et l'intérieur du bouchon avec un chiffon sec et/ou un pinceau. Ne pas utiliser d'outil abrasif type couteau.
- Stockez l'appareil vide, dans un endroit sec et tempéré.

Rappel : la gamme noix a été créée pour une utilisation sur des noix de variété **Franquette** récoltées à maturité (valeurs erronées pour les noix écalées puis séchées) et en cours de séchage (les tests sur noix stabilisées ne sont pas valables pour cette gamme noix).

Un contrôle visuel de la noix est recommandé (peau adhérente au cerneau, membrane brune et cassante) pour conforter la vérification du séchage.

Pour toute information, contactez la SENURA  
[contact@senura.Com](mailto:contact@senura.Com) - 04 76 38 23 00